Pasto Buono contro lo spreco alimentare nei ristoranti

pasto-buono-vetrofania-65354521

Pasto Buono, ogni giorno da anni, recupera il cibo sano invenduto nel settore della ristorazione collettiva e della grande distribuzione per donarlo a chi ha bisogno.

In occasione della Giornata Mondiale dell'Ambiente Pasto Buono ricorda che ogni anno nel mondo un terzo del cibo prodotto viene sprecato durante i passaggi dal produttore al consumatore. La riduzione degli sprechi alimentari, l'uso efficiente del territorio e una migliore gestione delle risorse idriche, dunque, sono azioni di fondamentale importanza per influire in maniera positiva ed ecosostenibile, nel rispetto delle politiche di riduzione delle emissioni e dei rifiuti. I dati presentati nel 2013 da Waste Watcher attestano che ogni anno in Italia si buttano via, a persona, 42 Kg di cibo non utilizzato, 117 Euro l'anno pro capite per un totale di 5,5 milioni di tonnellate pari al valore di 6,9 miliardi di euro.

Pasto Buono è un'iniziativa lanciata nel 2007 da Qui! Foundation, la Onlus del Gruppo Qui! Group, allo scopo di recuperare il cibo sano e invenduto da ristoranti, pasticcerie, bar, tavole calde e altri esercizi food, salvandolo dalla spazzatura, per donarlo alle famiglie più bisognose. Pasto Buono ha lo scopo di sensibilizzare l'opinione pubblica sul tema dello spreco alimentare e del rispetto per l'ambiente ed è, allo stesso tempo, un'azione concreta che ha reso possibile il recupero, nel solo 2013, di 100 mila pasti.

Pasto Buono in 7 anni di attività ha sviluppato una rete solidale di numerosi esercizi dislocati su tutto il territorio nazionale. Ogni esercente che aderisce a Pasto Buono è subito riconoscibile grazie alla vetrofania esposta sulla vetrina. "Un'iniziativa come Pasto Buono è semplice, efficace e attivabile subito, in tutta Italia" afferma Gregorio Fogliani, Presidente di QUI Foundation.
Il progetto Pasto Buono, attivo a Genova, Roma, Palermo, Cagliari, Firenze, Napoli, Bari e Milano, ha appena avviato una partnership con Tirrenia, per la raccolta dei pasti sani invenduti sui ristoranti delle navi e la relativa distribuzione in tutti i porti di attracco della compagnia.